Cosce di pollo con patate alla birra

Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 1h 15

Dosi per 4 persone

Lava il pollo, asciugalo e mettilo in una terrina con 1 spicchio d'aglio, il rosmarino tritato, il sale, il pepe, la birra e lo zucchero; mescola e lascia in frigo per 2h. Lava i peperoni, mettili interi in una teglia e cuocili in forno già caldo a 200° C, girandoli spesso, per 15-20. Spellali, privali del picciolo, dei semi e delle nervature e tagliali a dadini.. Sbuccia le patate e tagliale a pezzettoni; scottale in acqua bollente salata per 3-4'. Scolale e condiscile in una ciotola con sale, pepe, 1 cucchiaio di olio, l'aglio rimasto non sbucciato, i peperoni e la pancetta.

Sgocciola il pollo, mescola il restante olio, il succo di limone, sale, pepe e un cucchiaio della marinata e spennella i pezzi di pollo. Metti in una pirofila e cuoci 10 in forno già caldo a 200° C, poi copri con la carta di alluminio e cuoci ancora per 10. Elimina il foglio, aggiungi le patate, cuoci per 30 a 180° C girando almeno una volta con delicatezza il pollo e le patate e spennellando con la marinata. Sforna e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cosce e 4 sovracosce di pollo
- 8 patate
- 5 spicchi d'aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 1 bottiglia di birra da 3,3 dl
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 3 cucchiai di olio EV
- 50 g di pancetta a dadini
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale e pepe